

# Benvenuti

Willkommen - Welcome - Bienvenidos - Bienvenue



Wir kochen mit Liebe und essen mit Genuss.

# DIE LIEBLINGSSPEISEN UNSERER GÄSTE



## 100. SPAGHETTI AL PARMIGGIANO<sup>A</sup>

aus dem Parmesanlaib // 15.50  
mit Trüffelöl // 17.50

## 101. SPAGHETTI AVOCADO E GAMBERI<sup>AB</sup>

mit hausgemachtem Avocadopesto und Garnelen // 17.50

## 3. ANTIPASTO MISTO DELLA CASA<sup>BDGN</sup>

Gemischter Vorspeisenteller // 17.50

## 104. PIZZA PISTACCHIO<sup>EG</sup>

mit Pistazienpesto, Mortadella D.O.C und Burrata // 14.50

## 105. PIZZA NDUJA<sup>AG</sup>

mit scharfer Streichsalami, scharfer Salami und Oliven // 14.50

## 106. TAGLIATELLE MANZO<sup>AG</sup>

mit Rinderstreifen, Rucola und Parmesansplitter in Kirschtomatensoße // 16.50

# ANTIPASTI – VORPEISEN



## 1. PROSCIUTTO E MELONE

Luftgetrockneter Parmaschinken mit Honigmelone // 10.50

## 2. CARPACCIO DI MANZO

Rohes dünn geschnittenes Rinderfilet auf Rucolabeet mit frischen Champignons und gehobeltem Parmesan // 14.00

## 3. ANTIPASTO MISTO DELLA CASA<sup>BDGN</sup>

Gemischter Vorspeisenteller // 17.50

## 4. ANTIPASTO CAPRESE<sup>G</sup>

Zarte Mozzarella- und Tomatenscheiben mit frischem Basilikum // 9.50

## 5. VITELLO TONNATO<sup>CDG</sup>

Zarte Kalbnuss-Scheiben mit Thunfischcreme // 14.00

## 6. INSALATA FRUTTI DI MARE<sup>CDG</sup>

Meeresfrüchtesalat mit Krabben, Oktopus, Tintenfisch und Knoblauch // 17.50

## 7. PIATTO VERDURE

Warme Gemüsevorspeise italienischer Art // 10.50

## 8. BRUSCHETTA PANINI<sup>↑</sup>

Pizzabrötchen mit Tomaten, Olivenöl und Knoblauch // 7.50

# ZUPPE – SUPPEN



## 9. CREMA DI POMODORO<sup>G</sup>

Tomatencremesuppe // 7.00

## 10. MINISTRONE

Gemüsesuppe // 7.50

# INSALATE – SALATE



## 11. INSALATA VERDE

Grüner Salat mit hausgemachtem Dressing // 6.50

## 12. INSALATA MISTA

Gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing // 7.50

## 13. INSALATA DI POMODORI

Tomatensalat mit Zwiebeln und Oregano // 7.50

## 14. INSALATA CAPRICCIOSA<sup>GDG</sup>

Großer Salatteller mit Thunfisch, Vorderschinken, Ei und Käse // 11,50

## 15. INSALATA RUCOLA

Rucolasalat mit Kirschtomaten, Champignons und gehobeltem Parmesan // 9.50

# PASTA – NUDELN



## 16. SPAGHETTI AGLIO E OLIO<sup>A</sup>

mit Kirschtomaten, Knoblauch und Paprikaschoten // 10.50

## 17. SPAGHETTI BOLOGNESE<sup>A</sup>

mit hausgemachter Hackfleischsoße // 11.50

## 18. SPAGHETTI CARBONARA<sup>C</sup>

mit Guanciale, Eigelb und Parmesan // 11.50

## 19. SPAGHETTI NAPOLI<sup>A</sup>

mit hausgemachter Tomatensoße // 9.50

## 20. SPAGHETTI ALLO SCOGLIO<sup>ABDN</sup>

mit Meeresfrüchten, Garnelen, Langusten und Knoblauch // 17.50

## 21. PENNE ARRABIATA

in pikanter Tomatensoße // 10.00

## 22. PENNE AMATRICIANA

mit Speck und Zwiebeln in pikanter Tomatensoße // 10.50

## 23. PENNE VEGETARIA

mit frischem Gemüse in einer Tomaten-Sahnesoße // 11.00

# PASTA - NUDELN



## 24. RIGATONI ALLA SICILIANA<sup>AG</sup>

mit Aubergine und Mozzarella in einer Tomatensoße // 10.50

## 25. RIGATONI MARE E MONTI<sup>ABC</sup>

mit Champignons, Meeresfrüchten, Kirschtomaten und Knoblauch // 13.50

## 26. TAGLIATELLE GAMBERETTI<sup>BCG</sup>

mit Krabben in einer Kirschtomatensoße // 12.50

## 27. TAGLIATELLE SALMONE<sup>CDG</sup>

mit Lachs in einer Tomaten-Sahnesoße // 13.50

## 28. TAGLIATELLE AI PORCINI<sup>ACG</sup>

mit Steinpilzen in einer Tomaten-Sahnesoße // 12.50

## 29. GNOCCHI SPINACI E GORGONZOLA<sup>ACG</sup>

mit Spinat, Gorgonzola in Sahnesoße // 11.50

## 30. TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO<sup>ACG</sup>

mit Hinterschinken in Sahnesoße // 10.50

## 31. RIGATONI 4 FORMAGGI<sup>AG</sup>

in Sahnesoße mit vier verschiedenen Käsesorten // 11.50

# PASTA AL FORNO – ÜBERBACKENE NUDELGERICHTE



## 32. PASTA AL FORNO<sup>ACG</sup>

mit Erbsen, Hackfleisch, Ei, Hinterschinken und Mozzarella überbacken // 11.00

## 33. LASAGNE AL FORNO<sup>ACG</sup>

Nudelauflauf nach italienischer Tradition zubereitet // 11.00

## 34. CANNELLONI AL FORNO<sup>ACG</sup>

mit Hackfleisch gefüllte Teigrolle, in Bolognese-Bechamelsoße // 11.00

## 35. TRIS DI PASTA AL FORNO<sup>ACG</sup>

drei verschiedene Nudelsorten überbacken - Lasagne, Cannelloni und Tortellini - // 11.00

## 36. CANNELLONI RICOTTA E SPINACI<sup>AG</sup>

mit Spinat gefüllte Teigrolle in Bechamel-Sahnesoße // 12.50

# PER I BAMBINI – UNSERE KINDERTELLER



## 37. SCHNITZEL PINOCCHIO<sup>AC</sup>

Zartes Kalbschnitzel mit Pommes // 11.50

## 38. PIZZA BAMBINO<sup>AG</sup>

Jede Pizza in Kinderformat // 8.00

## 39. TORTELLINI CIAO CIAO<sup>AC</sup>

Wählbar in Sahne- oder Tomatensoße // 8.50

## 40. SPAGHETTI PULCINELLA<sup>A</sup>

Wählbar in Bolognese- oder Tomatensoße // 7.50

# LA PIZZA



Unsere Pizzen werden mit hausgemachter Tomatensoße und Mozzarella belegt

## 48. MARGHERITA<sup>C</sup>

mit Tomatensoße und Mozzarella // 9.00

## 49. SALAME<sup>AG</sup>

mit Salami // 9.50

## 50. ROMANA<sup>ADG</sup>

mit Sardellen // 10.50

## 51. TONNO E CIPOLLE<sup>ADG</sup>

mit Thunfisch und Zwiebeln // 11.00

## 52. DIAVOLO<sup>AG</sup>

mit Salami, Paprika und milden Peperoni - scharf // 10.50

## 53. FUNGHI<sup>AG</sup>

mit frischen Champignons // 9.50

## 54. PROSCIUTTO<sup>AG</sup>

mit Hinterschinken // 9.50

## 56. LA RUSTICA<sup>AG</sup>

mit Hinterschinken und frischen Champignons // 10.50

## 57. FRUTTI DI MARE<sup>ADGBN</sup>

mit Meeresfrüchten und Knoblauch // 12.50

# LA PIZZA



Unsere Pizzen werden mit hausgemachter Tomatensoße und Mozzarella belegt

## 58. CAPRICCIOSA<sup>AG</sup>

mit Hinterschinken, Artischocken, Paprika, Ei (gekocht), schwarzen Oliven // 11.50

## 59. CASALINGA<sup>G</sup>

mit Hinterschinken, Salami und frischen Champignons // 10.50

## 60. CALZONE<sup>AG</sup>

Teigtasche mit Hinterschinken, Salami und frischen Champignons // 10.00

## 61. GORGONZOLA<sup>AG</sup>

mit Gorgonzolakäse, Salami, Hackfleisch und Zwiebeln // 11.50

## 62. QUATTRO FORMAGGI<sup>G</sup>

mit Gorgonzolakäse, Parmesan, Mozzarella und Edamer // 11.50

## 63. QUATTRO STAGIONI<sup>AG</sup>

mit Hinterschinken, Salami, frischen Champignons, Artischocken und Oliven // 11.00

## 64. CALABRESE<sup>AG</sup>

mit scharfer Salami, Feta-Schafskäse, Rucola und Kirschtomaten // 12.00

## 65. VEGETARIA<sup>G</sup>

mit frischem Gemüse und Knoblauch // 12.00

## 66. DELLO CHEF<sup>AG</sup>

mit Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten und Grana-Käse // 12.50

## SECONDI CARNE – FLEISCHGERICHTE



Zu jedem Fleischgericht servieren wir einen Beilagensalat

### 67. SCALOPPINA DI VITELLO IMPANATA<sup>AC</sup>

Zartes Kalbsschnitzel paniert, dazu Pommes // 25.50

### 68. SALTIMBOCCA ALLA ROMANA<sup>C</sup>

Kalbsslendchen mit Parmaschinken, Salbei in Weißweinsauce, dazu Bratkartoffeln // 26.50

### 69. PICCATA MILANESE<sup>ACG</sup>

Kalbsslendchen mit Ei und Parmesankäse paniert, dazu Pasta // 26.50

### 70. SCALOPPINA PARMIGIANA<sup>G</sup>

Kalbsslendchen mit Hinterschinken und Mozzarella überbacken, dazu Pasta // 26.50

## SECONDI PESCE – FISCHGERICHTE



Zu jedem Fischgericht servieren wir einen Beilagensalat

### 71. GAMBERONI ALLA GRIGLIA<sup>A</sup>

Riesengarnelen vom Grill, dazu warmes Gemüse // 27.50

### 72. GAMBERONI E CALAMARI FRITTI<sup>AB</sup>

Riesengarnelen und Tintenfischringe frittiert // 25.50

### 73. SALMONE ALLA GRIGLIA<sup>A</sup>

Zartes Lachssteak vom Grill, dazu warmes Gemüse // 23.50

### 74. CALAMARI ALLA GRIGLIA<sup>A</sup>

Tintenfisch vom Grill, dazu warmes Gemüse // 21.50